

Q/CSYS

鄂尔多斯市长生源生物科技有限公司企业标准

Q/CSYS 0001S—2020

食用植物酵素饮料

内蒙古自治区
食品安全企业标准
备案号:Q150711 S-2020



2020 - 08 - 01 发布

2020 - 09 - 15 实施

鄂尔多斯市长生源生物科技有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由鄂尔多斯市长生源生物科技有限公司提出。

本标准由鄂尔多斯市长生源生物科技有限公司起草。

本标准由鄂尔多斯市长生源生物科技有限公司批准。

本标准主要起草人：刘伟强，姚庆智，石俊庭。

食用植物酵素饮料

1 范围

本标准规定了食用植物酵素饮料的技术要求。

本标准适用于以水、红糖、大豆、荞麦、黄瓜、葡萄、麸皮、枸杞、红枣、山楂、桑葚、蜂蜜、香菇、花粉、海带、紫菜、马齿苋、小麦苗、黑豆苗、沙棘、花生、亚麻籽、罗汉果、玉米淀粉、土豆淀粉为主要原料，添加凝结芽孢杆菌、植物乳杆菌、长双歧杆菌、巴氏醋酸杆菌巴氏亚种沪酿1.01（传统上用于食品生产加工的菌种），添加食品添加剂甜菊糖苷，经选料、清洗、打浆、接种、发酵、过滤、熟成、灌装等工艺制成的活菌型食用植物酵素饮料。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 1352 大豆

GB/T 1532 花生

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌数计数

GB 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

GB/T 4789.21 食品卫生微生物学检验 冷冻饮品、饮料检验

GB/T 5009.171 保健食品中超氧化物歧化酶（SOD）活性的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB 8270 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷

GB/T 10458 荞麦

GB/T 10468 水果和蔬菜产品pH值的测定方法

GB/T 12143 饮料通用分析方法

GB/T 12456 食品中总酸的测定

GB 13104 食品安全国家标准 食糖

GB 14963 食品安全国家标准 蜂蜜

GB/T 15681 亚麻籽

GB/T 18672 枸杞

GB/T 20554 海带

GB/T 23234 中国沙棘果实质量等级

GB/T 23597 干紫菜
GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31636 食品安全国家标准 花粉
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 38581 香菇
GH/T 1159 山楂
NY/T 578 黄瓜
NY/T 694 罗汉果
NY/T 3218 食用小麦麸皮
QB/T 4356 黄酒中游离氨基酸的测定 高效液相色谱法
QB/T 5323 植物酵素

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.2 红糖：应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.3 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.4 荞麦：应符合 GB/T 10458 的规定。
- 3.1.5 黄瓜：应符合 NY/T 578 的规定。
- 3.1.6 麸皮：应符合 NY/T 3218 的规定。
- 3.1.7 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.8 红枣：应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.9 山楂：应符合 GH/T 1159 的规定。
- 3.1.10 蜂蜜：应符合 GB 14963 的规定。
- 3.1.11 香菇：应符合 GB/T 38581 的规定。
- 3.1.12 花粉：应符合 GB 31636 的规定。
- 3.1.13 海带：应符合 GB/T 20554 的规定。
- 3.1.14 紫菜：应符合 GB/T 23597 的规定。
- 3.1.15 沙棘：应符合 GB/T 23234 的规定。
- 3.1.16 花生：应符合 GB/T 1532 的规定。
- 3.1.17 亚麻籽：应符合 GB/T 15681 的规定。
- 3.1.18 罗汉果：应符合 NY/T 694 的规定。
- 3.1.19 玉米淀粉、土豆淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.20 葡萄、桑葚、马齿苋、小麦苗、黑豆苗、凝结芽孢杆菌、植物乳杆菌、长双歧杆菌、巴氏醋酸杆菌巴氏亚种沪酿 1.01（传统上用于食品生产加工的菌种）：应符合相应食品安全标准或相关规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样于洁净无色透明烧杯中，在自然光线下观察其色泽、状态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味和气味	具有产品应有的滋味、气味，无异味，无异味	
状 态	状态均匀，无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
pH	≤ 4.5	GB/T 10468
乙醇含量/（g/100mL）	≤ 0.5	GB/T 12143
总酸（以乳酸计）/（g/100mL）	≥ 0.8	GB/T 12456
游离氨基酸/（mg/100mL）	≥ 33	QB/T 4356
SOD 酶活性 ^a /（U/L）	≥ 15	GB/T 5009.171
维生素（B1、B2、B6、B12 合计）/（mg/kg）	≥ 1.1	QB/T 5323
^a 酶活性在 25℃条件下保存不少于半年。		
注：表中各项指标为酵素发酵过程产生的非外源添加的物质。		

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量中“铅（以 Pb 计）≤0.24mg/kg”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中饮料类的规定，按 GB 2762 中规定的方法检验。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3.6 微生物限量

3.6.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中饮料的规定。

3.6.2 微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群，CFU/mL	5	2	1	10	GB 4789.3平板计数法
霉菌，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
酵母，CFU/mL ≤	20				GB 4789.15
^a 样品的采样及处理按GB 4789.1和GB/T 4789.21执行。					

3.7 食品添加剂

食品添加剂甜菊糖苷的使用应符合GB 2760规定（详见表4），质量要求应符合GB 8270的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/（g/kg）	备 注
甜菊糖苷	0.2	以甜菊醇当量计

4 其他

- 4.1 标签应标明活菌（未杀菌）型。
- 4.2 应在标签上标识储存和运输条件。